

LANGHE ROSSO DOC

pQlin | Castagnito



Herkunft	Piemont Italien
Produzent	pQlin Castagnito
Traubensorte	100% Merlot
Vinifikation	Die frisch geernteten Trauben werden entrappt und gequetscht. Die Mazeration und die alkoholische Gärung erfolgen spontan mit natürlichen Hefen in Kontakt mit den Schalen in thermisch konditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 28-30°C. Nach 25 Tagen wird der Wein abgezogen und in Stahltanks bei einer Temperatur von 22 °C umgefüllt.
Farbe	Intensives Rubinrot
Aroma	Erinnert an fruchtige Kirsch- und Pflaumenmarmelade. Würzig mit balsamischen Noten.
Charakter	Warm, einhüllend mit langer aromatischer Persistenz und Noten von Schwarzkirsche.
Passt zu	Zu Braten - insbesondere Kaninchen und Geflügel, Schmorgerichte aus rotem Fleisch und mittelreife gelbe Käsesorten
Ausschanktemperatur	16°-18° Grad
Lagerfähigkeit	6 – 8 Jahre